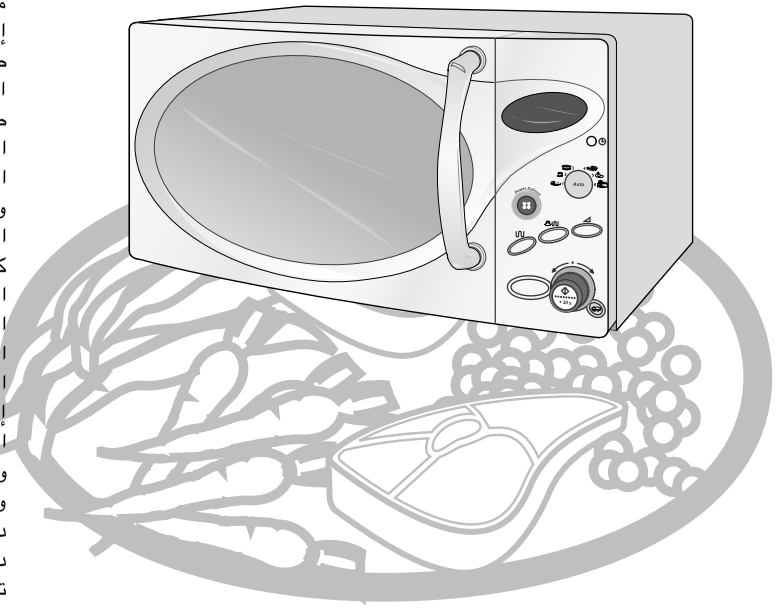
SAMSUNG

فرن المايكروويف

تعليمات المالك ودليل الطبخ

CE2977N / CE2977NT

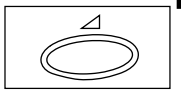


الدليل السريع النظرة ٢
الفرن ٢
لوحة التحكم ٣
الملحقات ٣
كيفية استخدام تعليمات المالك هذه ٤
تنبيهات من أجل السلامة ٤
تركيب فرن المايكروويف ٦
ضبط الوقت ٦
كيف يعمل فرن المايكروويف ٧
تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي ٧
ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة ٨
الطبخ/إعادة التسخين ٨
مستويات الطاقة ٩
إيقاف الطبخ ٩
ضبط وقت الطبخ ٩
استخدام وظيفة إعادة التسخين/الطبخ اوتوماتيكيا ٩
ضبط إعادة التسخين/الطبخ الاوتوماتيكي ١٠
استخدام وظيفة الطبخ الزوجي ١٠
استخدام وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية القوية ١١
وضعية ضبط إذابة الثلج الاوتوماتيكية القوية ١١
استخدام صحن التحمير (CE2977NT) ١٢
كيفية ضبط صحن التحمير (CE2977NT) ١٢
اختيار موضع عنصر التسخين ١٣
اختيار الملحقات ١٣
التشوية ١٤
الطبخ الجمعي بين المايكروويف والشواية ١٤
إيقاف انطلاق الصفارة ١٥
الإغلاق الأماني لفرن المايكروويف ١٥
وظيفة التذكير ١٥
وظيفة إيقاف الصينية الدوّارة يدويا ١٥
دليل الأواني ١٦
دليل الطبخ ١٧
تنظيف فرن المايكروويف ٢٣
حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه ٢٤
المواصفات الفنية ٢٤

Code No : DE68-02772B

الدليل السريع النظرة

اذا أر دت طبخ بعض الأطعمة

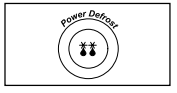


١. ضع الطعام في الفرن.
اختر مستوى الطاقة بالضغط على زر ◿ مرة أو أكثر.

٢. اختر وقت الطبخ بتدوير الحلقة كما تريده.

٣. اضغط على زر ⏀ .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ. وتنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات عند انتهاء الطبخ.

إذا أردت إزالة الثلج من بعض الأطعمة



١. ضع الطعام المجمّد في الفرن.
اختر نوعا من الطعام الذي ستطبخه بالضغط على زر **إذابة الثلج** القوية (❄❄) مرة أو أكثر.

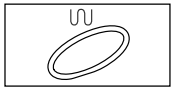
٢. اختر الوزن بتدوير **الحلقة** كما تريد ويمكنك ضبطها على ٢٠٠٠ جرام على الأقصى.

٣. اضغط على زر ⏀ .

إذا أردت الطبخ لمدة ٣٠ ثانية إضافية

اترك الطعام في الفرن.
اضغط على زر زيادة **+ ٣٠** ثانية مرة أو أكثر لكل **٣٠ ثانية** إضافية تريد إضافتها.

إذا أردت تشوية بعض الأطعمة

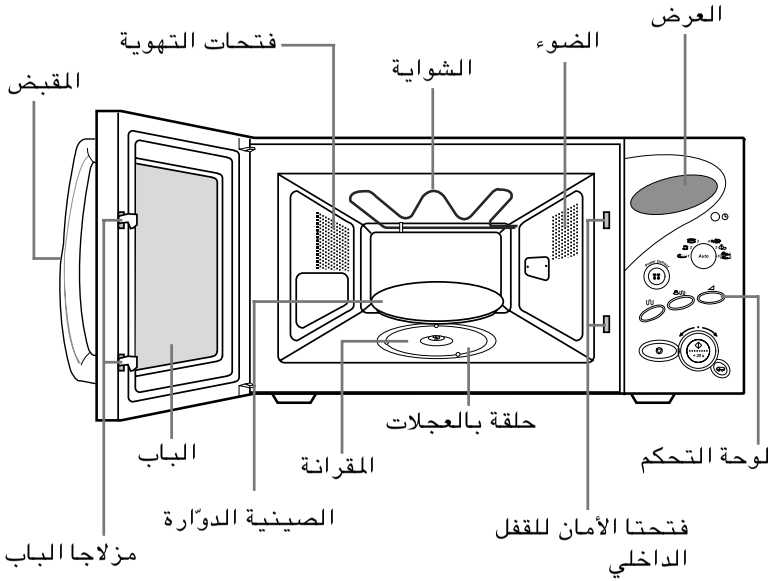


١. اضغط على زر ⏦ .

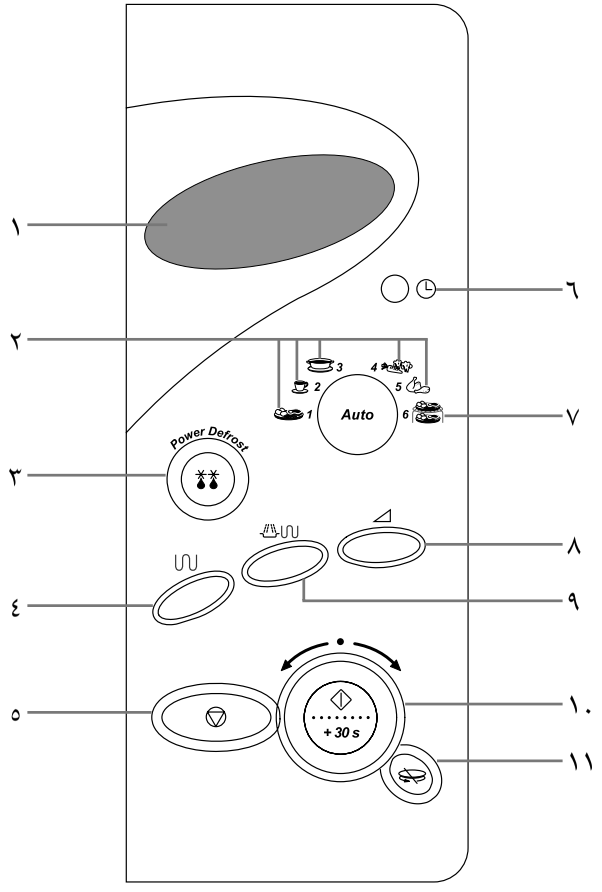
٢. اختر وقت الطبخ بتدوير **الحلقة**.

٣. اضغط على زر ⏀ .

الفرن



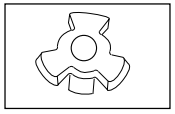
لوحة التحكم



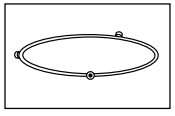
١. العرض
٢. زر اختيار إعادة التسخين/ الطبخ الأوتوماتيكي
٣. زر اختيار إذابة الثلج القوية
٤. زر اختيار وضعية الشواية
٥. زر الإيقاف/الإلقاء
٦. زر ضبط الساعة
٧. زر اختيار الطبخ الزوجي
٨. زر اختيار وضعية المايكروويف/ مستوى الطاقة
٩. زر اختيار وضعية الطبخ الجمعي
١٠. زر التشغيل/الحلقة (وقت الطبخ، الوزن وكمية التقديم)
١١. زر تشغيل/إيقاف الصينية الدوّارة

المحلقات

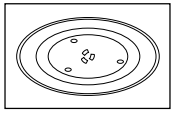
اعتمادا على الموديل الذي اشتريته، جهاز الفرن مزود بالكماليات المختلفة التي يمكنك استخدامها بطرق مختلفة.



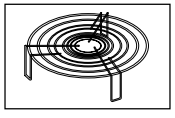
١. **المقرانة**، تم وضعها مسبقا فوق عمود الموتور في قعد الفرن.
الهدف: تدور المقرانة الصينية الدوّارة.



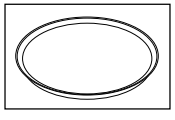
٢. **حلقة بعجلات**، تم وضعها في وسط الفرن.
الهدف: تسند الحلقة بالعجلات الصينية الدوّارة.



٣. **الصينية الدوّارة**، تم وضعها على الحلقة بالعجلات في وسط الفرن ملائمة للمقرانة.
الهدف: تستخدم الصينية الدوّارة كساند الطبخ الرئيسي؛ يمكنك إزالة قطعة من الطعام للتنظيف بسهولة.



٤. **الرف المعدني**، تم وضعها على الصينية الدوّارة.
الهدف: قد يستخدم الرف المعدني عند الطبخ بالشواية والطبخ الجمعي.



٥. صحن الترقيق والتحمير (**CE2977NT فقط**)، راجع صفحة ١٢.
الهدف: يستخدم صحن الترقيق والتحمير لتحمير الطعام أفضل من وضعية الطبخ بالمايكروويف أو الطبخ الجمعي مع الشواية. هذا يساعد الفطيرة والبيتزا على الحفاظ على رقاقتها.

☚ **لا تشغل** فرن المايكروويف بدون الحلقة بالعجلات والصينية الدوّارة.

AR

كيفية استخدام تعليمات المالك هذه

لقد اشتريت فرن المايكروويف من سامسونج . وتعليمات المالك تحتوي على المعلومات المفيدة الكثيرة عن الطبخ بواسطة فرن المايكروويف.

- تحذيرات من أجل السلامة
- الملحقات وأواني الطبخ المناسبة
- لمحات الطبخ المفيدة

في الوجه الداخلي لصفحة الغلاف تجد الدليل السريع النظر الذي يشرح ثلاثة تشغيلات الطبخ الأساسي:

- طبخ الطعام
- إذابة الثلج الأوتوماتيكية من الطعام
- تشوية الطعام
- ضبط وقت طبخ إضافي

في الجزء السابق من تعليمات المالك تجد رسوم الفرن ولوحة التحكم ذات أكثر أهمية منطبقة على نوع موديل من فرن المايكروويف لك، فتجد الأزرار بسهولة أكثر.

تستخدم الإجراءات خطوة فخطوة أربعة رموز مختلفة.

التنبيهات لتجنّب إحتمال التعريض لطاقة المايكروويف المفرطة

الفشل في تبع التحذيرات من أجل السلامة التالية قد يؤدي الى التعريض الضار لطاقة المايكروويف.

١. محاولة تشغيل الفرن مع بابه المفتوح بدون أي شيء في الفرن أو العبث بالغلق الأماني الداخلي (مزلاجي الباب) أو إدخال أي شيء الى فتحات الغلق الأماني الداخلي.
٢. لا تضع أي شيء بين باب الفرن والوجه الأمامي أو تترك الطعام أو مادة التنظيف حتى تتراكم على سطح الختم. تأكد من المحافظة على النظافة في الباب وأسطح ختم الباب من خلال مسحها أولا بعد استخدام الفرن بقطعة من القماش الملل ثم بقطعة من القماش الناعم الجاف.
٣. لا تشغل فرن المايكروويف في حالة حدوث ضرر فيه حتى يتم إصلاحه من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.
من المهم جدا إغلاق الفرن بإحكام وعدم ضرر في :
(١) الباب، أختام الباب وأسطح الختم
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) سلك التيار
٤. لا بد من عدم تعديل الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص بدلا من فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.

تنبيهات من أجل السلامة

تعليمات هامة من أجل السلام

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

قبل طبخ الطعام أو السوائل في فرن المايكروويف، الرجاء التأكد من تبع التحذيرات من أجل السلامة. الرجاء لا تقلق بالرغم من أن الفرن يعمل باستمرار بعد انتهاء الطبخ.

١. لا تستخدم أي إناء طبخ معدني في فرن المايكروويف.
- أواني معدنية
- أواني الوجبات بالأطراف الذهبية والفضية
- سفافيد ، أشواك ... الخ

السبب: قد يحدث القوس الكهربائي أو الشرارة وقد يحدث ضرر في الفرن.

٢. لا تسخّن
- الزجاجات والمرطبات المسدودة الهواء أو المختومة على سبيل المثال) زجاجات أطعمة الأطفال
- الطعام المسدود الهواء على سبيل المثال) البيضات والجوزات غير المقشورة ، الطماطم

السبب: زيادة الضغط قد تؤدي الى انفجار هذه الأطعمة.
لمحة: ازل قشرة وثقب القشرة والأكياس ... الخ.

٣. لا تشغل فرن المايكروويف في حالة فراغه.
السبب: هذا قد يؤدي الى إحداث ضرر في جدران الفرن.
لمحة: ضع فنجانا من الماء داخل الفرن دائما. والماء يمتص موجات المايكرو في حالة تشغيل الفرن مع انه فارغ مفاجئا.

٤. لا تغطي فتحات التهوية في اللوحة الخلفية بالأقمشة أو الورق.
السبب: الأقمشة أو الأوراق قد تؤدي الى إحداث احتراق لأن الهواء الساخن يخرج من الفرن.

٥. استخدم قفاز الفرن **دائما** عند إخراج طبق من الفرن.
السبب: تمتص بعض الأطباق موجات المايكرو وتنتقل الحرارة من الطعام الى الطبق دائما. الأطباق تنقل الحرارة.

٦. لا تلامس عنصر التسخين أو جدران الفرن الداخلية.
السبب: هذه الجدران قد تصبح ساخنة بدرجة كافية تحترق حتى بعد انتهاء الطبخ بالرغم أن الحرارة لا تظهر كما هي. لا تترك المواد القابلة للاشتعال تدخل المنطبة الداخلية للفرن. دعنا الفرن يبرد أولا.

٧. لخفض خطر الاحتراق في تجويف الفرن:
- لا تحفظ المواد القابلة للاشتعال في الفرن.
- ازل سلكا ملتويا مربوطا بالأوراق أو الأكياس البلاستيكية.
- لا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف أوراق الأخبار.
- اذا حدث دخان، ابق فتح باب الفرن واضغط على زر التيار الكهربائي للإيقاف أو اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري.

CE2977N-5/BAY-02772B 4 3/30/04, 11:55 AM

AR

٨. خذ عناية كبيرة عند تسخين السوائل والأطعمة للأطفال.
- اترك الطعام لوقت الأنتظار دائما لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل لتساوي درجة ا لحرارة.
- حرّك الطعام أثناء تسخينه عند الحاجة وكرّك الطعام بعد تسخينه دائما.
- خذ العناية في حالة تناول الاناء بعد تسخين الطعام. الأمر قد يؤدي الى ضرر في جسمك في حالة أن الاناء ساخن جدا.
- خطر فيضان الطعام الغالي
- لمنع فيضان الطعام الغالي وإمكانية إحراق الطعام، لا بد من وضع ملعقة بلاستيكية أو عامود زجاجي في المشروبات و تحريك الطعام قبل تسخينه وأثناءه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل، قد تتأجل نقطة التغلية؛ هذا يعني أن الفيضان الغالي قد يبدأ بعد سحب الاناء من الفرن. قد يؤدي الى إحداث ضرر في الجسم.

- في حالة إحراق الطعام، أتبع تعليمات المساعدة الأولى :

* أغمر المنطقة المحرقة من الطعام في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
* غطّي بالمرق النظيف والجاف.
* لا تضف أي كريم ، زيت أو مستحضر سائل.

- لا تملأ الوعاء بالطعام حتى يصل الى أعلى الوعاء واختر الوعاء الذي الطرف العلوي أعرض من القعد لمنع فيضان الطعام الغالي. الزجاجا بالعنق الضعيق قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
- افحض درجة الحرارة لأطعمة الأطفال أو الحليب قبل إعطائها الى الأطفال **دائما**.
- لا تسخّن زجاجات لأطعمة الأطفال مع حلمة الثدي ، لان الزجاجات قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.

٩. احذر عن عدم إحداث ضرر في سلك التيار الكهربائي.
- لا تغمر سلك التيار الكهربائية أو قابس التيار بالماء واحفظ سلك التيار بعيدا عن مصادر الحرارة.
- لا تشغل هذا الجهاز في حالة حدوث ضرر في سلك التيار وقابس التيار.

١٠. اترك طول الذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب: الهواء الساخن أو البخار المتسرب قد يؤدي الى إحداث الاحتراق.

١١. احتفظ بالأسطح الداخلية النظيفة للفرن.
السبب: القطعة الصغيرة من الطعام أو الزيوت المنتشرة التي تسد جدران الفرن أو الأرض قد يؤدي الى إحداث ضرر في الأسطح المغطاة بالدهان وخفظ كفاءة الفرن.

١٢. قد يصدر صوت "الإغلاق" أثناء التشغيل، خاصة في وضعية إذابة الثلج.
السبب: عند تغيير الطاقة الكهربائية، قد تسمع هذا الصوت. هذا أمر طبيعي.

١٣. عند تشغيل فرن المايكروويف بدون أي شيء، تنقطع الطاقة الكهربائية اوتوماتيكيا من أجل السلامة. بعد أكثر من ٣٠ دقيقة من الانتظار، يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.

تعليمات هامة من أجل السلامة

أثناء الطبخ، لا بد من مشاهدة داخل الفرن من حين الى اخر عند تسخين الطعام أو الطبخ في الأوعية المستخدة مرة واحدة من البلاستيك ، أو الورق، أو المواد المستهلكة الاخرى.

الهام

لا تسمح للأطفال الصغار لتشغيل فرن المايكروويف أو العبث به أبدا.
ولا تتركهم عند غيابك قريبا من فرن المايكروويف عند تشغيله.
لا تحفظ المواد الذي يهتم بها الأطفال أو تخفيها فوق فرن المايكروويف.

تحذير:

إذا حدث ضرر في الباب أو أختام الباب، لا بد من عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه من قبل فني مختص.

تحذير:

من الأمر الخطير القيام بأي صيانة أو عمليات الإصلاح من قبل أي شخص باستثناء فني مختص مثل إزالة الغطاء للفرن الذي يحميك من تعريضك لطاقة المايكروويف.

تحذير:

لا بد من عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى بالأوعية المختومة لأنها قد تنفجر.

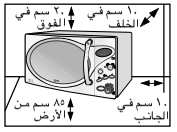
تحذير:

لا تسمح الأطفال بتشغيل الفرن بدون إشراف إلى في حالة أن الأطفال يطلعون على التعليمات المناسبة بحيث يمكنهم تشغيل الفرن بطريقة أمنية ويفهمون خطر التشغيل غير المناسب.

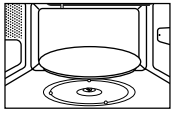
AR

تركيب فرن المايكروويف

ضع الفرن على أرض مستوية وثابتة لتحمل ثقل الفرن.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من التهوية المناسبة للفرن بترك مسافة ١٠ سم على الأقل (اربع بوصات) خلف فرن المايكروويف وفي جانبي الفرن وترك مسافة ٢٠ سم (ثمانية بوصات) فوق الفرن و٨٥ سم (٣٣ بوصة) من الأرض.



٢. ازل جميع مواد الحشية داخل الفرن.
ركّب حلقة المف والصحن الزجاجي.
تأكد من ان الصحن الزجاجي يدور بشكل حر.

٣. فرن المايكروويف هذا لا بد من وضعه بحيث يصل قابس الفرن الى مخرج التيار.

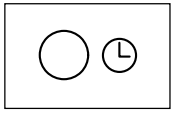
- لا تسد فتحات الهواء لان الفرن قد يعرض للحرارة المفرظة ويتوقف الفرن عن العمل ذاتيا. والفرن يبقى في حالة انه لا يعمل حتى يبرد بشكل كاف.
- من أجل السلامة الشخصية، ادخل قابس التيار الى مخرج التيار المتردد ذي ٣ دبابيس، ٢٣٠ فولت، ٥٠ هرتز، والموصل بالسلك الأرضي . اذا كان حدث ضرر في سلك التيار لهذا الجهاز، لا بد من تبديله من قبل صانع أو وكيل الخدمات له أو فني مؤهل شبيه من أجل تجنب خطر.
- لا تركب فرن المايكروويف في مكان حار أو ربط مثل مكان قريب من فرن تقليدي أو جهاز التدفئة. ولا بد من مراعاة المواصفات الكهربائية ولا بد من تمديد سلك التيار الكهربائي من نفس النوع القياسي مع سلك التيار المزود مع فرن المايكروويف هذا. امسح الأسطح الداخلية وختم الباب بقطعة من القماش المبلل قبل استخدام فرن المايكروويف لأول مرة.

ضبط الوقت

فرن المايكروويف مزود بساعة داخلية. ويمكنك عرض الوقت بنظام ٢٤ ساعة أو ١٢ ساعة.
لا بد من ضبط الساعة:

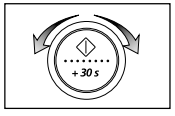
- *عند تركيب فرن المايكروويف لأول مرة*
- *بعد انقطاع الطاقة الكهربائية*

لا تنس إعادة ضبط الساعة عند التوقيت الصيفي والتوقيت الشتوي.

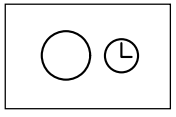


١. **لعرض الوقت بنظام ...** **فاضغط على زر** ⏲ ...

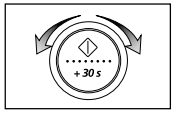
٢٤ ساعة — مرة
١٢ ساعة — مرتين



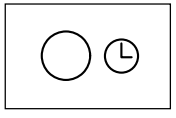
٢. دوّر **الحلقة** لضبط الساعة.



٣. اضغط على زر ⏲ .



٤. دوّر **الحلقة** لضبط الدقيقة.



٥. اضغط على زر ⏲ .
النتيجة: يعرض الوقت عندما لا تستخدم فرن المايكروويف.

CE2977N-5/BAY-02772B 6 3/30/04, 11:55 AM

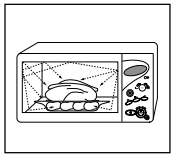
كيف يعمل فرن المايكروويف

موجات المايكرو موجات مغناطيسية كهربائية ذات التردد العالي ؛ الطاقة المطلقة تمكن الطعام من الطبخ أو إعادة تسخينه بدون تغيير شكل أو لون له.

يمكنك استخدام فرن المايكروويف من أجل :

- *إذابة الثلج القوية*
- *الطبخ/إعادة التسخين أوتوماتيكيا*
- *الطبخ*

مبادئ الطبخ



١. موجات المايكرو تنشأ من خلال توزيع المغنيطون بشكل متساوي نظرا لان الطعام يدور على الصحن الزجاجي. الطعام مطبوخ بشكل متساوي.

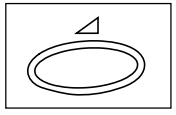
٢. موجات المايكرو نافذة الى عمق الطعام بحوالي ١ بوصة (٢,٥ سم). ويستمر الطبخ لان الحرارة منبعثة في غضون الطعام.

٣. أوقات الطبخ مختلفة وفقا لوصفات الطبخ المستخدة وخصائص الطعام:
- الكمية والكثافة
- نسبة الماء المحتوى
- درجة الحرارة الأولية (طعام مبرد أو لا)

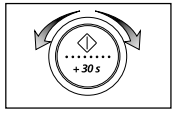
☚ نظرا لأن طبخ وسط الطعام عن طريق إطلاق الحرارة، يستمر الطبخ حتى لو أخرجت الطعام من الفرن. أوقات الطبخ القياسية موضوحة في وصفات الطبخ ولذلك في تعليمات المالك هذه لا بد من مراعاة هذه الأوقات لضمان:
- طبخ الطعام بشكل متساوي من الوسط
- استواء درجة الحرارة خلال الطعام كله

تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي

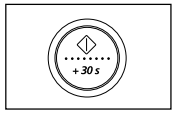
الإجراءات البسيطة التالية تمكنك من معرفة تشغيل الفرن كما ينبغي دائما .
افتح باب الفرن بسحب المقبض الموجود في يمين الباب.
ضع زجاجا من الماء على الصينية الدوّارة. ثم اغلق الباب.



١. اضغط على زر ⧋ .



٢. اضبط الوقت لمدة ٤ – ٥ دقائق بتدوير الحلقة كما تريد.



٣. اضغط على زر ⏀ .
النتيجة: عندها يتم تسخين الماء في الفرن لمدة ٤ – ٥ دقائق.
لا بد من انغلاء الماء.

✉ لا بد من توصيل الفرن الى مخرج تيار جداري مناسب. لا بد من وضع الصينية الدوّارة في الفرن . اذا كان مستوى الطاقة خارج أقصى مستوى مستخدم، تستغرق تغلية الماء وقتا أطول.

AR

ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة

اذا حدثت المشاكل المبينة أدناه، حاول حلها مراجعا للحلول التالية.

◆ هذا أمر طبيعي.
- التكاثف داخل الفرن
- تدفق الهواء حول الباب وخارج الفرن
- انعكاس الإضاءة حول الباب وخارج الفرن
- خروج البخار من حول الباب أو الفتحات

◆ لا يبدأ الفرن بالتشغيل عند الضغط على زر ⏀ .
- هل تغلق الباب تماما؟

◆ لا يتم طبخ الطعام أبدا
- هل ضبطت المؤقت بشكل صحيح و/أو ضغطت على زر ⏀ ؟
- هل أغلقت الباب ؟
- هل وصلت أجهزة كثيرة الى مخرج التيار الجداري أكثر من اللازم والأمر يسبب في قطع صهيرة أو انفجار قاطعة ؟

◆ يتم طبخ الطعام مفرطا أو غير كامل
- هل طبطت وقت الطبخ مناسبا لنوع الطعام ؟
- هل اخترت مستوى الطاقة المناسب ؟

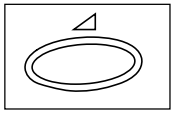
◆ تحدث الشرارة والفرقعة النارية داخل الفرن (القوس الكهربائي)
- هل استخدم طبقا مع أطرافه المعدنية ؟
- هل تركت شوكة أو إناء معدني اخر داخل الفرن ؟
- هل الرقاقة الالمنيومية قريبة من جدران الفرن جدا ؟

◆ الفرن يؤدي الى إحداث التداخل في اجهزة الراديو والتلفزيون
- قد تحدث تداخل قليل في أجهزة التلفزيون أو الراديو أثناء تشغيل الفرن. هذا أمر طبيعي. من أجل حل هذه المشكلة، ركّب فرن المايكروويف بعيدا عن اجهزة التلفزيون والراديو والهوائي.
- اذا وجدت التداخل في الكمبيوتر الصغير للفرن ، قد يتم ضبط إعادة الضبط على نافذة العرض. من أجل هذه المشكلة، افصل قابس التيار واعد توصيله الى المخرج. واعد ضبط الوقت.

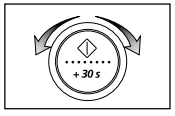
اذا لم تحل المشكلة مراجعة من القائمات المذكورة أعلاه، اتصل بالموزع المحلي أو مركز الخدمات بعد الشراء من سامسونج.

الطبخ/إعادة التسخين

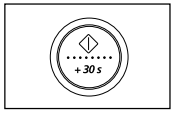
الإجراءات التالية تشحر كيفية الطبخ وإعادة التسخين.
تأكد من وضعية الطبخ الذي تم ضبطها دائما قبل ترك الفرن عند غيابك.
أولا ، ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة. اغلق الباب.



١. اضغط على زر ⏿ .
النتيجة: عندها يعرض مؤشر ٨٥٠ واط (أقصى طاقة طبخ): اختر مستوى الطاقة المناسب بالضغط على زر ⏿ مرة ثانية حتى يعرض الواط المطلوب. راجع جدول مستوى الطاقة في الصفحة التالية.



٢. اضبط وقت الطبخ بتدوير الحلقة كما تريد.



٣. اضغط على زر ⏀ .
النتيجة: عندها يضاء ضوء الفرن وتبدأ الصينية الدوّارة بتدويرها.
١) يبدأ الطبخ وتنطلق الصفارة أربع مرات من الفرن عند انتهاء الطبخ.
٢) تنطلق صفارة للإشارة الى النهاية ٣ مرات (مرة كل دقيقة)
٣) يعرض الوقت الحالي مرة أخرى.

لا تشغل فرن المايكروويف عند تفريفه.

اذا أردت تسخين طبق لمدة قصيرة على أقصى طاقة (٩٠٠ واط)، اضغط فقط على زر (زيادة ٣٠ ثانية) مرة كلما تريد إضافة ٣٠ ثانية من وقت الطبخ. وعندها يبدأ الفرن بالطبخ فورا.

CE2977N-5/BAY-02772B 8 3/30/04, 11:55 AM

مستويات الطاقة

يمكنك اختيار مستوى الطاقة من بين مستويات الطاقة المبينة أدناه.

مستوى الطاقة	قوة الخروج	
	المايكروويف	الشواية
عالي	٩٠٠ واط	
متوسط عالي	٦٠٠ واط	
متوسط	٤٥٠ واط	
متوسط منخفض	٣٠٠ واط	
إذابة ثلج	١٨٠ واط	
منخفض/تدفئة مستمرة	١٠٠ واط	
الشواية	–	١٣٠٠ واط
الجمعي ١	٦٠٠ واط	١٣٠٠ واط
الجمعي ٢	٤٥٠ واط	١٣٠٠ واط
الجمعي ٣	٣٠٠ واط	١٣٠٠ واط

✉ اذا اخترت مستوى الطاقة الأعلى، لا بد من نقص وقت الطبخ.

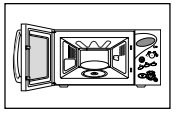
✉ اذا اخترت مستوى الطاقة الأسفل، لا بد من زيادة وقت الطبخ.

اذا أردت تغيير وقت الطبخ أكثر أو أقل بتدوير الحلقة.

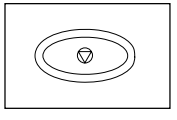
الوقت	وقت الزيادة	الوقت	وقت الزيادة
حتى ١ دقيقة	بواقع ٥ ثواني	١٠–٢٠ دقيقة	بواقع دقيقة
١–٣ دقائق	بواقع ١٠ ثواني	٢٠–٤٠ دقيقة	بواقع دقيقتين
٣–١٠ دقائق	بواقع ٣٠ ثواني	٤٠–٩٩ دقيقة	بواقع ٥ دقائق

إيقاف الطبخ

يمكنك إيقاف الطبخ في أي وقت لفحص الطعام.



١. لإيقاف الطبخ مؤقتا؛
افتح الباب.
النتيجة: عندها يتوقف الفرن من الطبخ. وللعودة الى الطبخ، اغلق الباب واضغط على زر ⏀ مرة اخرى.



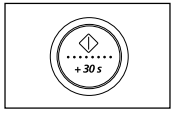
٢. لإيقاف الطبخ تماما؛
اضغط على زر ⏁ .
النتيجة: عندها يتوقف الفرن عن الطبخ. اذا أردت إلغاء وضعية الطبخ، اضغط على **الإلغاء**(⏁) مرة اخرى.

☚ يمكنك إلغاء أي وضعيات الضبط قبل البدء بالتشغيل بالضغط على زر **الإلغاء** (⏁).

ضبط وقت الطبخ

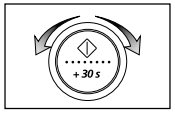
AR

*يمكنك زيادة وقت الطبخ بالضغط على زر **30s+** (زيادة ٣٠ ثانية) مرة لزيادة ٣٠ ثانية كل مرة.*



اضغط على زر **30s+** (زيادة ٣٠ ثانية) مرة لزيادة ٣٠ ثانية كل مرة.

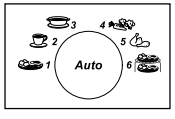
☚ يمكنك فقط ضبط الوقت أثناء الطبخ في حالة اختيار وضعيات المايكروويف أو إعادة التسخين/الطبخ الاوتوماتيكي .



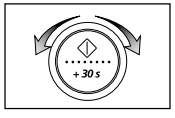
من أجل زيادة وقت الطبخ أو نقصه أثناء طبخ الطعام، دوّر الحلقة الى اليمين أو اليسار.

استخدام وظيفة إعادة التسخين/الطبخ اوتوماتيكيا

وظيفة إعادة التسخين/الطبخ الاوتوماتيكي لها ستة أوقات الطبخ المبرمجة مسبقا. ولا تحتاج الى ضبط وقت الطبخ ومستوى الطاقة. يمكنك ضبط عدد التقديم بتدوير الحلقة.
أولا ، ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.



١. اختر نوعا من الطعام الذي تريد طبخه بالضغط على زر **Auto** (الأوتوماتيكي) مرة أو أكثر.



٢. اختر حجما لتقديم الطعام بتدوير **الحلقة**. (راجع الجدول الموجودة في الصفحة التالية.)

٣. اضغط على زر ⏀ .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ. عند انتهاء الطبخ :
١) تنطلق الصفارة أربع مرات من الفرن.
٢) تنطلق الصفارة ٣ مرات للإشارة الى النهاية (مرة كل دقيقة).
٣) يعرض الوقت الحالي مرة ثانية.

✉ استخدم الاواني الأمانية للمايكروويف فقط.

CE2977N-5/BAY-02772B 9 3/30/04, 11:55 AM

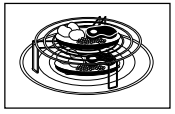
ضبط إعادة التسخين/الطبخ الاوتوماتيكي

الجدول التالي يبيّن البرامج المختلفة لإعادة التسخين الاوتوماتيكية والطبخ الاوتوماتيكي ، والكميات، وأوقات الانتظار والنصائح المناسبة.

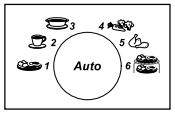
الكود / الرمز	نوع الطعام	الكمية	وقت الا نتظار	النصائح
1	**الوجبة الجاهزة** المبرّدة	٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام ٥٠٠-٥٥٠ جرام	٣ دقائق	ضع الوجبة في صحن خزفي وغطيه بالفينيل المناسب للمايكروويف. هذا البرنامج مناسب للوجبات المحتوية على ٣ مكونات(على سبيل المثال، لحم مع صلصة، خضار وأطباق جانبية مثل البطاطس، الأرز أو الفطيرة).
2	**المشروبات** قهوة، حليب، شاي، ماء	١٥٠ مليلتر (١ كوب) ٣٠٠ مليلتر (كوبين) ٤٥٠ مليلتر (٣ أكواب) ٦٠٠ مليلتر (٤ أكواب)	١-٢ دقيقة	صب السوائل في أكواب خزفية واعد تسخينها تسخينها بدون غطاء. ضع كوبا واحدا في الوسط وكوبين متقابلين في الطرفين و٣ أو ٤ أكواب في الدائرة. اتركها للانتظار في فرن المايكروويف. وحرّك المشروبات قبل وبعد وقت الانتظار وخذ عناية أثناء إخراج الأكواب من الفرن. (راجع تعليمات من أجل السلامة للسوائل).
3	**حساء/ صلصة** مبردة	٢٠٠-٢٥٠ مليلتر ٣٠٠-٣٥٠ مليلتر ٤٠٠-٤٥٠ مليلتر ٥٠٠-٥٥٠ مليلتر ٦٠٠-٦٥٠ مليلتر	١-٢ دقيقة	صب الحساء/الصلصة في صحن أو وعاء خزفي بعمق للحساء وغطيه أثناء التسخين ووقت الانتظار . حرّكه قبل وبعد وقت الانتظار.
4	**الخضراوات**	٢٠٠-٢٥٠ جرام ٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام ٥٠٠-٥٥٠ جرام ٦٠٠-٦٥٠ جرام ٧٠٠-٧٥٠ جرام	٣ دقائق	قس وزن الخضراوات بعد غسيلها وتنظيفها وقطعها الى قطع صغيرة. ضعها في وعاء زجاجي بغطاء. اضف ٤٥ مليلتر(٣ ملاعق طعام) من الماء عند طبخ ٢٠٠-٢٥٠ جرام من الخضراوات واضف ٦٠ مليلتر (٤ ملاعق طعام) من الماء لطبخ ٥٠٠-٦٥٠ جرام واضف ٧٥ مليلتر (٥ ملاعق طعام) من الماء لطبخ ٧٠٠-٧٥٠ جرام. وحرّكها بعد الطبخ. (في حالة طبخ كمية كبيرة، حرّك مرة أثناء الطبخ.)
5	**قطع الدجاجة**	٢٠٠-٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٤٠٠-٥٠٠ جرام (قطعتان) ٦٠٠-٧٠٠ جرام (٢-٣ قطع) ٨٠٠-٩٠٠ جرام (٣-٤ قطع)	٣ دقائق	امسح قطع من الدجاجة بزيت والتوابل مع الفلفل الأسود والملح وفلفل الحلو. ضعها على الرف المرتفع ويتجه جلدها الى الأسفل. قلّبها عند انطلاق الصفارة.
6	**الوجبات الجاهزة**	٢×٣٠٠-٣٥٠ جرام ٢×٤٠٠-٤٥٠ جرام (مبردة)	٢ دقائق	ضع كل وجبة على صحن خزفي وغطيها بفيلم خاص للمايكروويف. وهذا البرنامج مناسب للوجبات المتكونة من ٣ محتويات (مثل اللحم مع الصلصة، الخضراوات، والأطباق الجانبية مثل البطاطس، الأرز أو الفطيرة). ضع صحنا واحدا على الصينية الدوّارة والآخر على الرف.

استخدام وظيفة الطبخ الزوجي

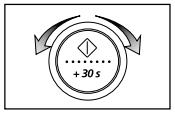
بواسطة فرن المايكروويف من سامسونج ، يمكن طبخ نوعين مختلفين من الطعام في نفس الوقت باستخدام وظيفة الطبخ الزوجي.



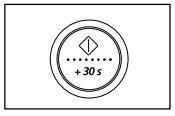
١. ضع الوجبتين الجاهزتين في الفرن ، واحدة منها على الصينية الدوّارة والأخرى على الرف المعدني الذي يتم وضعها على الصينية الدوّارة.



٢. اضغط على زر **Auto** (الأوتوماتيكي) ست مرات.



٣. اختر وزن الطعام بتدوير **الحلقة**.



٤. اضغط على زر ◇ .

النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ بعد حوالي ثانيتين.
١) تنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات.
٢) تنطلق الصفارة للإشارة الى النهاية ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يعرض الوقت الحالي مرة أخرى.

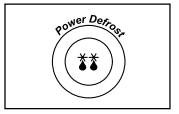
☚ عند استخدام وظيفة الطبخ الزوجي (تسخين الطعام على مستويين)، استخدام الرف دائما. استخدم الرف المعدني دائما والذي يجب وضعه على الصينية الدوّارة.

استخدام وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية القوية

وظيفة إذابة الثلج الاوتوماتيكية القوية تمكنك من إذابة الثلج من اللحم والدجاج والسمك.
يتم ضبط وقت إذابة الثلج ومستوى الطاقة اوتوماتيكيا . اختر البرنامج والوزن فقط .

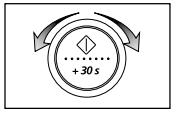
✉ استخدم الأطباق الأمانية للمايكروويف فقط

أولا ، ضع الطعام المجمّد في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.



١. اختر نوع الطعام الذي تريد طبخه بالضغط على زر إذابة الثلج القوية (❄❄) مرة أو أكثر.
(راجع الجدول في الأسفل)

على سبيل المثال: اضغط على زر إذابة الثلج القوية (❄❄) ثلاث مرات لإذابة الثلج من السمك.



٢. اختر وزن الطعام بتدوير الحلقة ويمكن ضبطها حتى ٢٠٠٠ جرام على الأقصى.

٣. اضغط على زر ⏀ .
النتيجة:

- عندها يبدأ الفرن بإذابة الثلج
- تنطلق الصفارة من الفرن أثناء إذابة الثلج للاشارة الى تقليب الطعام.
- اضغط على زر ⏀ مرة اخرى لانتهاء اذابة الثلج.

✉ يمكنك إذابة الثلج يدويا أيضا. من أجل هذا، اختر وظيفة الطبخ بالمايكروويف/إعادة التسخين على مستوى الطاقة بـ ١٨٠ واط. راجع الجزء بعنوان "الطبخ/إعادة التسخين" في الصفحة ٨ لمزيد من التفاصيل.

☚ هذا يزيد الوزن بواقع ١٠٠ جرام في حالة استخدام المقياس المتري.

وضعية ضبط إذابة الثلج الاوتوماتيكية القوية

ازل الأشياء المغلفة من جميع الأنواع قبل إذابة الثلج.
ضع اللحم، والدجاج والسمك على الصينية الدوّارة.
قلب الطعام عند انطلاق صفارة من الفرن.
اترك الطعام لمدة وقت الانتظار بعد انتهاء إذابة الثلج الأوتوماتيكية القوية.

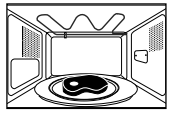
الزر	الطعام	الكمية	وقت الإنتظار	النصائح
1	اللحم	٢٠٠–١٥٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	اسحب الاطراف بالرقاقة
2	الدجاج	٢٠٠–١٥٠٠ جرام	٢٠ – ٦٠ دقيقة	الالمنيومية. قلّب اللحم عند
3	السمك	٢٠٠–١٥٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	انطلاق الصفارة من الفرن.

✉ اختر وظيفة إذابة الثلج مع ١٨٠ واط من مستوى الطاقة في حالة أنك تريد إذابة الثلج من الطعام يدويا. لمزيد من التفاصيل حول إذابة الثلج اليدوية ووقت إذابة الثلج ، راجه صفحة ٢٠.

AR

استخدام صحن التحمير (CE2977NT)

فرن المايكروويف من سامسونج مزود بصحن تحمير كملحق إضافي.
هذا الصحن لا يسمح لك بتحمير الطعام في فوقه الشواية فقط، بل أيضا يسمح تحمير أسفل الطعام وتحمير الطعام بدرجة الحرارة العالية لصحن التحمير. المواد المختلفة التي يمكنك إعدادها في صحن التحمير يمكن أن تجدها في الجدول (راجع الصفحة التالية).
وقد يستخدم صحن التحمير لتحمير اللحم والبيضات ... الخ.



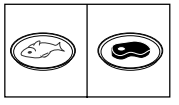
١. ضع صحن التحمير مباشرة على الصينية الدوّارة وسخّنه مسبقا للطبخ الجمعي بين المايكروويف والشواية على أعلى طاقة (٦٠٠ واط + الشواية (⏦)) تبعا للأوقات والتعليمات المبينة في الجدول.

☚ استخدم قفاز الفرن دائما لإخراج صحن التحمير لأنه سيصبح ساخنا للغاية.

٢. امسح الصحن بالزيت في حالة طبخ الطعام، مثل اللحم والبيضات ، من أجل تحمير الطعام تحميرا ممتازا.

✻ يرجى ملاحظة أن صحن التحمير له طبقة تيفلون تقاوم الخدش . لا تستخدم أي شيء حاد مثل سكينة لقطع الطعام على صحن التحمير.

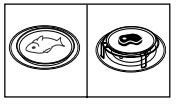
✻ استخدم الملحقات البلاستيكية لتجنب خدش على سطح صحن التحمير أو لإزالة الطعام من الصحن قبل القطع.



٣. ضع الطعام على صحن التحمير.

☚ لا تضع أي شيء غير مقاوم للحرارة على صحن التحمير ؛ مثل الأوعية البلاستيكية.

☚ لا تضع صحن التحمير في الفرن بدون الصينية الدوّارة أبدا.



٤. ضع صحن التحمير على الرف المعدني (أو الصينية الدوّارة) في فرن المايكروويف.

٥. اختر وقت الطبخ ومستوى الطاقة المناسب.
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية.

✉ **كيفية تنظيف صحن التحمير**
نظّف صحن التحمير بالماء الدافئ وسائل الغسيل واشطفه بالماء النظيف.

✉ لا تستخدم فرشاة كاشطة أو اسفنجية صلبة لأنها تحدث ضررا في الطبقة العليا.

✻ **يرجى الملاحظة**
صحن التحمير غير مناسب لجهاز غسالة الصحن.

ضبط صحن التحمير (CE2977NT)

من الموصى به تسخين الصحن الخاص للتحمير مسبقا والموضوع مباشرة على الصينية الدوّارة . سخّن الصحن الخاص للتحمير مسبقا على ٦٠٠ واط + الشواية (⏦) واتبع الأوقات والتعليمات المبينة في الجدول.

الطعام	الكمية	الطاقة	وقت التسخين المسبق	وقت الطبخ	النصائح
شريحة من اللحم	٤ شرائح (٨٠ جرام) ٨ شرائح (١٦٠ جرام)	٦٠٠ واط + الشواية (⏦)	٣ دقائق	٣–٢/١٣ دقائق ٥–٢/١٤ دقائق	سخّن صحن التحمير. ضع الشرائح جنبا الى جنب في صحن التحمير. ضع صحن التحمير على الرف.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٤٥٠ واط+ الشواية (⏦)	٣ دقائق	٣ دقائق ٤ دقائق	سخّن صحن التحمير مسبقا. اقطع الطماطم بأنصافها. ضع بعض الجبن على الأعلى. رتّبها في صحن التحمير بالدائرة . ضع صحن التحمير على الرف.
البورغية (مجمدة)	قطعتان (١٢٥ جرام) ٤ قطع (٢٥٠ جرام)	٦٠٠ واط+ الشواية (⏦)	٣ دقائق	٦–٢/١٦ دقائق ٨–٢/١٨ دقائق	سخّن صحن التحمير مسبقا. ضع بورغية مجمدة في صحن التحمير بالدائرة. ضع صحن التحمير على الرف. قلبها بعد ٤–٥ دقائق.
الباغيتيه (مجمدة)	١٠٠–١٥٠ جرام (قطعة) ٢٠٠–٢٥٠ جرام (قطعتان)	٤٥٠ واط+ الشواية (⏦)	٥ دقائق	٥–٦ دقائق ٦–٧ دقائق	سخّن صحن التحمير. ضع قطعة من الباغيتيه بجانب الوسط، قطعتين جنبا الى جنب في الصحن. ضع صحن التحمير على الرف.
البيتزا (مجمدة)	٣٠٠–٣٥٠ جرام ٤٠٠–٤٥٠ جرام	٦٠٠ واط + الشواية (⏦)	٥ دقائق	٧–٨ دقائق ٩–١٠ دقائق	سخّن صحن التحمير. ضع البيتزا المجمدة في صحن التحمير. ضع صحن التحمير على الرف.
البيتزا الصغيرة (مبردة)	١٠٠–١٥٠ جرام ٢٠٠–٢٥٠ جرام	٦٠٠ واط+ الشواية (⏦)	٥ دقائق	٣–٢/١٣ دقائق ٤–٢/١٤ دقائق	سخّن صحن التحمير. ضع قطعا من البيتزا المبردة في صحن التحمير بالدائرة. اضبط صحن التحمير على الرف.

CE2977N-5/BAY-02772B 12 3/30/04, 11:55 AM

ضبط صحن التحمير (متابع) (CE2977NT)

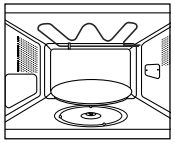
الطعام	الكمية	الطاقة	وقت التسخين المسبق	وقت الطبخ	النصائح
شرائح للفرن (مجمدة)	٢٠٠ جرام ٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط+ الشواية (ᴎᴎᴎ)	٤ دقائق	٩ دقائق ١٢ دقيقة ١٥ دقيقة	سخّن صحن التحمير. وزّع الشرائح للفرن في صحن التحمير. ضع الصحن على الرف. قلبها بعد مرور نصف الوقت من الطبخ.
الطماطم المخبوزة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ واط + الشواية (ᴎᴎᴎ)	٤ دقائق	٥–٢/١٤ دقائق ٧–٧ ٢/١ دقائق	سخّن صحن التحمير. اقطع الطماطم بأنصافها ضعها في صحن التحمير ويتجه وجه القطع الى الأسفل. رتّبها بالدائرة. ضع صحن التحمير على الرف.
أصابع السمك (مجمدة)	١٥٠ جرام (٥ قطع) ٣٠٠ جرام (١٠ قطع)	٦٠٠ واط+ الشواية (ᴎᴎᴎ)	٤ دقائق	٦–٢/١٦ دقائق ٩–٢/١٨ دقائق	سخّن صحن التحمير. امسح الصحن بملعقة طعام من الزيت. ضع أصابع السمك في صحن التحمير بالدائرة. قلّبها بعد ٢/١٣ دقائق (٥ قطع) أو بعد ٥ دقائق (١٠ قطع).
لحم الصدر من الدجاجة (مجمد)	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	٦٠٠ واط+ الشواية (ᴎᴎᴎ)	٤ دقائق	٥–٢/١٤ دقائق ٧–٢/١٦ دقائق	سخّن صحن التحمير. امسح الصحن بملعقة طعام من الزيت. ضع لحم الصدر من الدجاجة في صحن التحمير. ضع صحن التحمير على الرف. قلّبه بعد ٣ دقائق (١٢٥ جرام) أو ٥ دقائق (٢٥٠ جرام).

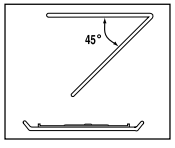
اختيار موضع عنصر التسخين

يستخدم عنصر التسخين للتشوية. يمكنك وضعه في واحد من الموضعين.

- *الموضع العمودي للتشوية أو الطبخ الجمعي بين المايكروويف + الشواية*

☚ اختر موضع عنصر التسخين فقط عندما يكون باردا ولا ينطبق على القوة المفرطة في حالة كونه في الموضع العمودي.



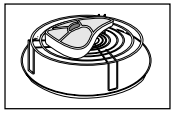


لضبط عنصر التسخين على ...	فـ ...
الموضع الأفقي (التشوية أو الطبخ الجمعي بين المايكروويف والشواية)	◆ اسحب عنصر التسخين الى نحوك، ◆ ادفعه الى الأعلى حتى يصبح محاذيا مع سقف الفرن.

عند تنظيف الجزء الأعلى داخل التجويف، من السهولة تقليب عنصر التسخين الى الأسفل بزاوية ٤٥° وتنظيفه.

اختيار الملحقات

استخدم الأواني الأمانية للمايكروويف؛ لا تستخدم الأوعية والأطباق البلاستيكية ، الأكواب الورقية والفوطة والمناشف...الخ.



اذا أردت اختيار وضعية الطبخ الجمعي (الشواية والمايكروويف)، استخدم الأطباق الأمانية لطاقة المايكروويف والمناسبة للفرن فقط. الأوعية أو الأواني المعدنية قد تؤدي الى إحداث ضرر في الفرن.

✉ لمزيد من التفاصيل حول الأوعية والأواني المناسبة، راجع دليل الأوعية الموجود على صفحة ١٦.

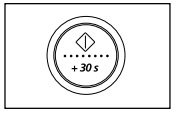
CE2977N-5/BAY-02772B 13 3/30/04, 11:55 AM

AR

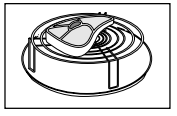
التشوية

وظيفة التشوية تمكّنك من تسخين الطعام وتحميره بسرعة ، بدون استخدام طاقة المايكروويف. من أجل هذا ، رف تشوية واحدة متوفرة في فرن المايكروويف لك.

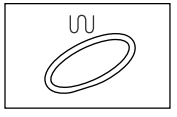
١. سخّن الشواية حتى تصل الى درجة الحرارة المطلوبة، بالضغط على زر **الشواية** (⏦) واختر وقت التسخين المسبق بتدوير **الحلقة**.



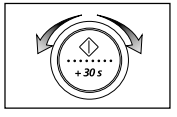
٢. اضغط على زر ⏀ .



٣. افتح الباب وضع الطعام على الرف. واغلق الباب.



٤. اضغط على زر ⏦ .
النتيجة: عندها يعرض المؤشر التالي على الزجاج.



٥. اضبط وقت التشوية بتدوير الحلقة.
ووقت التشوية على الأقصى ٦٠ دقيقة.

٦. اضغط على زر ⏀ .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالتشوية . عند الانتهاء
١) تنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات.
٢) تنطلق الصفارة للإشارة الى تذكير النهاية ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يعرض الوقت الحالي من جديد.

✉ لا تقلق من إيقاف عنصر التسخين وأثناء التشوية.
هذا النظام مصمم لمنع الفرن من إفراط الحرارة .

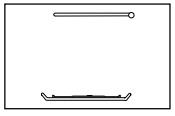
☚ استخدم قفاز الفرن دائما عند تناول الصحون في الفرن، لأنها قد تكون ساخنة جدا.
تأكد من أن عنصر التسخين يكون بوضعه الأفقي.

الطبخ الجمعي بين المايكروويف والشواية

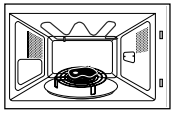
يمكنك الطبخ الجمعي بين المايكروويف والشواية للطبخ بسرعة والتحمير في نفس الوقت.

☚ استخدم الأواني الأمانية للمايكروويف دائما والأواني المضادة للفرن دائما. الصحون الزجاجية أو الخزفية مناسبة لأنها تسمح للمايكروويف بنفوذ الطعام بشكل متساو.

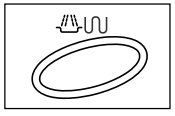
☚ استخدم قفاز الفرن دائما عند تناول الأواني الموجودة في الفرن، لأنها قد تكون ساخنة جدا.



١. تأكد من أن عنصر التسخين يكون بوضعه الأفقي ؛ راجع صفحة ١٣ لمزيد من التفاصيل.



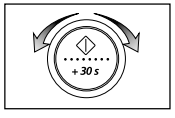
٢. افتح باب الفرن.
ضع الطعام على الرف والرف على الصينية الدوّارة. واغلق باب الفرن.



٣. اضغط على زر **الطبخ الجمعي** (⏦) .
النتيجة: عندها يعرض المؤشر التالي على الزجاج:
⏦ (وضعية المايكروويف والشواية)
٦٠٠ واط (انطفأت الطاقة)

✉ اختر مستوى الطاقة المناسب بالضغط على زر **الطبخ الجمعي** (⏦) مرة أخرى حتى يعرض مستوى الطاقة المطلوب.

☚ لا يمكنك ضبط درجة الحرارة للتشوية.



٤. اضبط وقت الطبخ بتدوير **الحلقة** كما تريد.
ووقت الطبخ على الأقصى ٦٠ دقيقة.

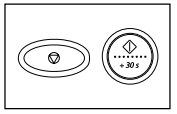
٥. اضغط على زر ⏀ .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ الجمعي . عند الانتهاء
١) تنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات.
٢) تنطلق الصفارة للإشارة الى تذكير النهاية ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يعرض الوقت الحالي من جديد.

✉ أقصى طاقة من المايكروويف للطبخ الجمعي بين المايكروويف والشواية ٦٠٠ واط.

CE2977N-5/BAY-02772B 14 3/30/04, 11:55 AM

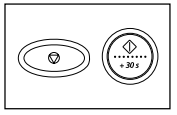
AR

إيقاف انطلاق الصفارة



١. اضغط على زر ▽ وزر ◇ في نفس الوقت.
النتيجة:
◆ عندها يعرض المؤشر التالي.

◆ لا تنطلق صفارة من الفرن كلما ضغطت على زر.

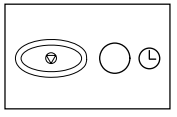


٢. للرجوع الى إنطلاق الصفارة مرة اخرى،اضغط على زر ▽ وزر ◇ في نفس الوقت مرة اخرى.
النتيجة:
◆ عندها يعرض المؤشر التالي.

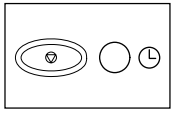
◆ تنطلق صفارة من الفرن مرة اخرى.

الإغلاق الأماني لفرن المايكروويف

فرن المايكروويف يحتاج الى برنامج أمان الأطفال الخاص، والذي يتم به "إغلاق" ضوابط الفرن بحيث لا يستطيع الأطفال أو أي شخص لا يطلع على الفرن تشغيل الفرن مفاجئا. يمكنك إغلاق ضوابط الفرن في أي وقت.



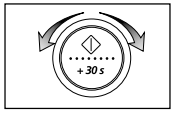
١. اضغط على زر ▽ وزر ◷ في نفس الوقت.
النتيجة:
◆ عندها تم إغلاق ضوابط الفرن (لا يمكنك اختيار أي وظيفة).
◆ ويعرض المؤشر "L".



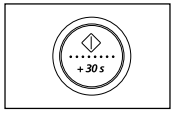
٢. لإلغاء إغلاق الفرن، اضغط على زر ▽ وزر ◷ في نفس الوقت مرة أخرى.
النتيجة: يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.

وظيفة التذكر

يتذكر هذا الفرن وضعية الطبخ الأخير من أجل راحتك.



١. اضبط وقت الطبخ بتدوير **الحلقة**.



٢. اضغط على زر ◇ .

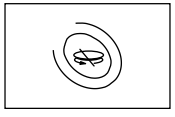
- عند انتهاء الطبخ، تنطلق الصفارة للإشارة الى تذكير النهاية ٣ مرات. (رنين كل دقيقة). ثم وضعية الطبخ تكون في " RESET (إعادة الضبط)" وسينسى الفرن وضعية الطبخ الأخير.
- إذا لم يكن هناك أي عمل بعد فتح الباب وإغلاق الباب مرة واحدة، تستمر وضعية الطبخ في "RESET (إعادة الضبط)" لمدة ٣٠ ثانية.
- اضغط على زر **الإلغاء** (▽) ثم وضعية الطبخ تكون في وضعية "RESET (إعادة الضبط)".

وظيفة إيقاف الصينية الدوّارة يدويا

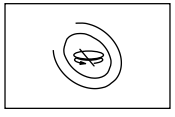
يمكنك تشغيل/إيقاف الصينية الدوّارة (⌯) لاستخدام صحن كبير حجم يصل الى الفرن الكامل من خلال توقف الصينية الدوّارة عن تدويرها (في وضعية الطبخ اليدوي فقط).

☚ نتائج الطبخ أقل في هذه الحالة لأن الطبخ يجرى بشكل متساو أقل. نوصيك بأنك تدوّر الصحن يدويا خلال عمليات الطبخ.

☚ **تحذير!** لا تدوّر الصينية الدوّارة بدون طعام في الفرن.
• السبب: هذا قد يؤدي الى إحداث حريق أو ضرر في الفرن.



١. اضغط على زر **تشغيل/إيقاف الصينية الدوّارة** (⌯).
النتيجة: عندها يظهر رمز تشغيل/إيقاف الصينية الدوّارة (⌯) على العرض، ولا تدور الصينية الدوّارة.



٢. لعودة الصينية الدوّارة الى تدويرها ، اضغط على زر **تشغيل/إيقاف الصينية الدوّارة** (⌯) مرة أخرى.
النتيجة: عندها يتلاشى رمز تشغيل/إيقاف الصينية الدوّارة (⌯) من العرض، وتدور الصينية الدوّارة.

✉ لا تضغط على زر **تشغيل/إيقاف الصينية الدوّارة** (⌯) أثناء عمليات الطبخ.

CE2977N-5/BAY-02772B 15 3/30/04, 11:56 AM

دليل الأواني

من أجل طبخ الطعام في فرن المايكروويف، لا بد من نفوذ المايكروويف من الطعام، بدون انعكاس المايكروويف أو امتصاصه في الطبق المستخدم.

لا بد من الاعتناء باختيار الأواني للطبخ بالمايكروويف. اذا كانت علامة الأمان لطاقة المايكروويف مطبوعة في الأواني، لا تقلق.

الجدول التالي يبيّن مختلف أنواع من الأواني وتشير الى أن أي إناء يمكن استخدامه وكيف يستخدم في فرن المايكروويف.

الأوعية للطبخ	أمانية لطاقة المايكروويف	التعليقات
رقاقة المنيومية	✓ ✗	يمكنك استخدامها في كمية قليلة من الطعام لغرض حماية أجزاء الطعام من تسخينها المفرط. قد يحدث القوس الكهربائي في حالة اقتراب الرقاقة من جدران الفرن جدا أو استخدام كمية كثيرة جدا منها.
تحمير الطعام	✓	لا تسخّن الفرن مسبقا لمدة أكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والطينية	✓	الأواني الخزفية الصينية، الأواني الفخارية، الأواني من الطين والأطباق الخزفية الصنية مناسبة لطاقة المايكروويف عادة، باستثناء الأواني المزخرفة بأطرافها المعدنية.
الأطباق من الورقة المقواة البولياستيرية المستخدمة مرة واحدة	✓	بعض الأطعمة المجمدة معلبة بهذه الأطباق.
علبة من الطعام الجاهز		
• اكواب وأوعية بوليستيرينية	✓	يمكنك استخدامها بتدفئة الطعام. تسخينها المفرط قد يؤدي الى إذابة المادة البوليستيرينية.
• أكياس ورقية وأوراق الاخبار	✗	قد تؤدي الى إحداث احتراق.
• الورقة المستعملة أو الأطعاف المعدنية	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية الزجاجية		
• الأوعية للفرن والطاولة	✓	يمكنك استخدامها باثتناء الاوعية المزخرفة بأطراف معدنية.
• الأوعية الزجاجية الواضحة	✓	يمكنك استخدامها لتدفئة الأطعمة أو السوائل. قد ينكسر الزجاج الضعيف أو ينشق في حالة تسخينها مفاجأة.
• الزجاجات	✓	لا بد من إزالة الغطاء. هذه مناسبة للتدفئة فقط.
الأوعية المعدنية		
• الأطباق	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي أو الاحتراق.
• الكيس المختوم بشكل ملتوي	✗	
الأوعية الورقية		
• الأطباق، الأكواب، الفوطات، ومنا شف المطبخ	✓	مناسبة للطبخ لمدة قصيرة وللتدفئة. مناسبة أيضا لامتصاص الرطوبة كثيرا.
• الورق المستعمل	✗	قد يؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية البلاستيكية		
• الأوعية	✓	على الأخص البلاستيكي المضاد للحرارة مناسبة. بعض المواد البلاستيكية قد تلتوي أو تتغير لونها على درجة الحرارة العالية. لا تستخدم المواد البلاستيكية القيتامينية.
• أفلام بلاستيكية	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. لا بد من عدم ملامسة الطعام. خذ عناية عند أزالة الفيلم عن الطعام لان البخار الساخن يخرج.
• أكياس للفريزر	✓ ✗	استخدمها اذا كانت قابلة للتغلية أو مضادة للفرن. لا بد من عدم سدود الهواء. اثقب بشوكة عند الحاجة.
الورق المضاد للشمع أو الشحم	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة ومنع نثر الطعام.

✓ : **موصى به**

✓ ✗ : **استخدم بعناية**

✗ : **غير أماني**

CE2977N-5/BAY-02772B 16 3/30/04, 11:56 AM

AR

موجات المايكرو

طاقة موجات المايكرو تنفذ الطعام حقيقيا، والطعام المحتوي على الماء والدهن والسكريجذب هذه الموجات ويمتصها.
موجات المايكروو تسبب جعل الجزيئات في الطعام لتتحرك بسرعة. التحرك السريع لهذه الجزيئات يسفر عن الاحتكاك الذي تسخن الحرارة عنده الطعام.

الطبخ

الأواني للطبخ بالمايكروويف:

الأواني لا بد من إمكان نفوذ طاقة المايكروويف لها من أجل أقصى فعالية.
الماكروويف منعكسة على المعادن ، مثل الفولاذ الذي لا يصدأ، الالمنيون، النحاس ولكن ماجات المايكرو تنفذ المواد الخزفية ، الزجاجية، الخزفية الصينية والبلاستيكية الى جانب الورقية والخشبية. فلا تطبخ الطعام في الأوعية المعدنية.

الأطعمة المناسبة للطبخ بالمايكروويف:

عدد كبير من أنواع الأطعامة مناسبة للطبخ بالمايكروويف بما فيها الخضراوات المجمّدة، الفواكة ، الفطيرة، الأرز، الالحبوب، الفول، السمك، اللحم، الصلصة، الكاستارد، الحساء، البودنج البخاري، المحفوظات المعلبة ، الصلصات مع التوابل ويمكن طبخ هذه الأطعمة في فرن المايكروويف. بعبارة عامة، الطبخ بالمايكروويف مثالي لأي طعام يتم إعداده على الموقد. على سبيل المثال، إذابة الزبدة أو الشوكولات (راجع اللحمات والتقنيات والنصائح).

التغطية أثناء الطبخ

لتغطية الطعام أثناء الطبخ أمر مهم جدا، لان الماء المبخر يرفع من الطعام كبخار ويخدم في عملية الطبخ. ويمكنك تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال ، الصحن الخزفي، الغطاء البلاستيكي، أو اللف الفينيلي المناسب للمايكروويف.

أوقات الإنتظار

بعد إنتهاء طبخ الطعام، وقت الانتظار مهم لكي خروج الحرارة من داخل الطعام.

دليل الطبخ للخضراوات الطازجة

استخدم وعاء مناسبا من زجاج البيركس مع غطاء. اضف ٣٠ –٤٥ مليلتر من الماء البارد(٢ – ٣ ملعقة طعام صغيرة) لكل ٢٥٠ جرام من الخضراوات بغض النظر عن الكمية الموصى بها الاخرى من الماء – راجع الجدول. اطبخها مع غطاء للمدة على الأقل – راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها.
حرّك الطعام مرة أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. اضف الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقت الانتظار لمدة ٣ دقائق.

لمحة: اقطع الخضراوات الطازجة الى قطع من نفس الحجم. القطع المتشابهة الحجم يتم طبخها بسرعة أكثر.

جميع الخضراوات الطازجة لا بد من طبخها على أقصى طاقة مايكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
البركولي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣½–٤ ٦–٧	٣	اعد البركولي من نفس الحجم . رتّب ساقاتها في الوسط.
الكرنب المسوق	٢٥٠ جرام	٥½–٥	٣	اضف ٦٠–٧٥ مليلتر(٥–٦ ملاعق طعام صغيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٣½–٤	٣	اشرح الى شرائح من نفس الحجم.
القنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤½–٤ ٦½–٧½	٣	اعد القنبيط من نفس الحجم. اقطع القنبيط الكبير الى أنصافه. رتّب ساقاتها في الوسط.
البادنجان	٢٥٠ جرام	٢½–٣	٣	اقطع البادنجان الى شرائح صغيرة ورش معلقة طعام صغيرة من عصير الليمون عليها.
الكراث	٢٥٠ جرام	٣–٣½	٣	اقطع الكراث الى شرائح سامكة.
الفطر	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١–١½ ٢–٢½	٣	اعد فطر كامل فطر أو شرائح من الفطر.لا تضف أي ماء اليه. رش عصير الليمون عليه.امزجه مع ملح وفلفل. إزل الماء قبل تقديمه.
البصل	٢٥٠ جرام	٤–٤½	٣	اقطع البصل الى شرائح أو أنصافه. اضف ١٥ مليلتر (١ملعقة طعام صغيرة) من الماء.
فلفل	٢٥٠ جرام	٣½–٤	٣	اقطع الفلفل الى قطع صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣–٤ ٦–٧	٣	قس وزن البطاطس بالمقشرة واقطعها الى قطع صغيرة أو أرباعها.
الكرنب الملفوف	٢٥٠ جرام	٤½–٥	٣	اقطع الكرنب المفوف الى قطع صغيرة مكعبة.

CE2977N-5/BAY-02772B 17 3/30/04, 11:56 AM

AR

دلسل الطبخ للخضراوات المجمدة

استخدم وعاء مناسبا من زجاج البيركس بالغطاء. اطبخ الطعام مع غطاء للمدة على الأقل – راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها.
حرّك الطعام مرتين أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. اضف الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقت الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الاسفاناخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٦–٥	٣–٢	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
البركولي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٩–٨	٣–٢	اضف ٣٠ مليلتر(ملعقتي طعام صغيرة) من الماء البارد.
حبات البسلة	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨–٧	٣–٢	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الفولات الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨١/٢–٧١/٢	٣–٢	اضف ٣٠ مليلتر(ملعقتي طعام صغيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المزيجة (جزر/حبات البسلة/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨–٧	٣–٢	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المزيجة (الاسلوب الصيني)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨١/٢–٧١/٢	٣–٢	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.

دليل الطبخ للأرز والفطيرة

الأرز: استخدم وعاء كبيرا من زجاج البيركس مع غطاء وتكثر كمية الأرز بضعفين أثناء الطبخ. واطبخ الأرز بغطاء.
بعد انتهاء وقت الطبخ، حرّك مرة قبل وقت الانتظار واضف الملح أو الأعشاب العطرية والزبدة.
ملاحظة:قد لا يمتص الأرز جميع الماء بعد انتهاء وقت الطبخ.

الفطيرة: استخدم وعاء كبيرا من زجاج البيركس. اضف الماء الغالي، قليلا من الملح وحرّك جيدا. اطبخ الفطيرة بغطاء.
حرّك احيانا أثناء الطبخ وبعده. غطيها أثناء وقت الانتظار وازل الماء تماما.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	١٥–١٦ ١٧١/٢–١٨١/٢	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ مليلتر من الماء البارد.
الأرز لبني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	٢٠–٢١ ٢٢–٢٣	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ مليلتر من الماء البارد.
الأرز المزيج (الأرز+أرز وحشي)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ واط	١٦–١٧	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد.
الذرة المزيجة (أرز+حبة)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ واط	١٧–١٨	٥	اضف ٤٠٠ مليلتر من الماء البارد.
الفطيرة	٢٥٠ جرام	٩٠٠ واط	١٠–١١	٥	اضف ١٠٠٠ مليلتر من الماء البارد.

إعادة التسخين

بواسطة فرن المايكروويف يمكنك إعادة تسخين الطعام لمدة أقل من الوقت الذي استغرق عادة للأفران التقليدية .
استخدم مستويات الطاقة وأوقات إعادة التسخين تبعا للجدول كدليل. الأوقات المبينة في الجدول تم تحديدها باعتبار السوائل في درجة حرارة الغرفة بحوالي ١٨ درجة مئوية وحتى ٢٠ °م أو الطعام المبرّد في ٥ °م حتى ٧ °م.

الترتيب والتغطية

تجنّب إعادة تسخين المواد الكبيرة الحجم مثل وصلة اللحم – إنها سهلة لإفراط الطبخ وتجفيف الماء قبل تسخين الوسط. يمكن إعادة تسخين القطع الصغيرة بنجاح أكثر.

مستويات الطاقة والتحريك

بعض الأطعمة يمكنك إعادة تسخينها باستخدام طاقة ٩٠٠ واط بينما بعضها لا بد من إعادة تسخينها باستخدام طاقات ٦٠٠ واط، ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.
راجع الجدول كدليل. عادة من الأفضل إعادة تسخين الطعام باستخدام مستوى طاقة منخفض في حالة ان الطعام رقيق، وكمياته كبيرة، أو الطعام سهل لتسخينه بسرعة جدا(على سبيل المثال، قطع من الفطيرة).
حرّك الطعام جيدا أو قلّبه أثناء إعادة التسخين من أجل أفضل نتيجة. اذا أمكن، حرّك مرة اخرى قبل التقديم.
خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. لمنع تغلية السوائل بافراط واحتمال إحراقها، حرّكه قبل التسخين وأثناءه وبعده. احفظه في فرن المايكروويف أثناء وقت الانتظار. من الموصى به وضع ملعقة بلاستيكية أو قضيب زجاجي في السوائل. تجنّب إفراط تسخين الطعام (وفيضانه). من الأفضل تحديد وقت الطبخ أقل من الطبخ المطلوب ثم اطبخ وقتا إضافيا عند الحاجة.
أوقات التسخين والانتظار
عند إعادة تسخين الطعام لأول مرة، اكتب مذكرة للوقت المطلوب – للمراجعة في المستقبل.
تأكد من إعادة تسخين داخل الطعام دائما. اترك الطعام لمدة قصيرة للانتظار بعد إعادة التسخين – من أجل تساوي درجة الحرارة. وقت الانتظار الموصى به بعد إعادة التسخين ٢ –٤ دقائق بغض النظر عن الوقت المبين في الجدول. خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. راجع الجدول مع تحذيرات الأمان أيضا.

CE2977N-5/BAY-02772B 18 3/30/04, 11:56 AM

AR

إعادة تسخين السوائل

اترك دائما طعام لوقت الانتظار بـ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل من أجل تساوى درجة الحرارة للطعام. حرّكه أثناء التسخين، عند الحاجة، وحرّكه دائما بعد التسخين. لمنع التغلية المفرطة واحتمال الاحراق، لا بد من وضع ملعقة أو عود زجاجي في المشروبات وحرّكها قبل التسخين وأثناءه وبعده.

إعادة الطعام الخاص للطفل

طعام الطفل:

ضعه في صحن خزافي بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. حرّكه جيدا بعد تسخينه! اتركه لمدة ٢-٣ دقائق للانتظار قبل التقديم. حرّكه مرة ثانية وافحص درجة الحرارة. درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠°م.

حليب الطفل :

صب الحليب في وعاء زجاجي. اعد تسخينه بدون غطاء. لا تسخن زجاج الحليب مع حلمة الثدي، لان الزجاج قد ينفجر بسبب إفراط الحرارة. هزه قبل وقت الانتظار وهز مرة ثانية قبل التقديم! افحص بعناية دائما درجة حرارة الحليب للطفل أو الطعام قبل تقديمه للطفل. درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: ٣٧°م

ملاحظة :

على الأخض طعام الطفل يحتاج الى فحصه بعناية قبل التقديم لمنع إحداث جرح.
استخدم مستويات الطاقة والاوقات المبينة في الجدول التالية كدليل من أجل إعادة التسخين.

إعادة تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
المشروبات (قهوة،شاى وماء)	١٥٠مليلتر (كوب)	٩٠٠ واط	١-١٢/١	١-٢	صبها في الأكواب واعد تسخينها بدون غطاء. غطاء: ضع كوبا أو كوبين متقابلين في الحافة ،و٣ أكواب في الدائرة. اتركها في فرن الميكروويف أثناء وقت الانتظار وحركها جيدا.
	٣٠٠مليلتر (كوبين)		١٢/١-٢		
	٤٥٠مليلتر (٣ أكواب)		٢٢/١-٣		
	٦٠٠مليلتر (٤ أكواب)		٣٢/١-٣		
الحساء (مبرد)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ واط	٢-٢٢/١	٢-٣	صبه في صحن خزفي بعمق. وغطيه بغطاء بلاستيكي. حرّكه جيدا بعد إعادة التسخين. حرّكه اخرى قبل التقديم.
	٣٥٠ جرام		٢٢/١-٣		
	٤٥٠ جرام		٣-٣٢/١		
	٥٥٠ جرام		٣٢/١-٤		
المرق (مبرّد)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤٢/١-٥٢/١	٢-٣	ضع المرق في صحن خزفي بعمق. وغطيه بغطاء بلاستيكي. حرّك احيانا أثناء التسخين وحركه مرة اخرى قبل الانتظار والتقديم.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الفطيرة (مبردة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٣٢/١-٤٢/١	٣	ضع الفطيرة(مثل السباغيتي أو بالصلصة العصائبية من البيض) على صحن خزفي مسطح. غطيها بغطاء خاص للمايكروويف. حرّكها قبل التقديم.
الفطيرة المحشوية الصلصة (مبرّدة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤-٥	٣	ضع الفطيرة المشحوية (مثل رافيولي، تورتيليني)في صحن خزفي بعمق. غطيها بغطاء بلاستيكي. حرّكها أحيانا أثناء التسخين ومرة ثانية قبل الانتظار والتقديم.
الوجبات (مبردة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤٢/١-٥٢/١ ٥-٦ ٥٢/١-٦٢/١	٣	ضع ٢-٣ وجبات مبردة في طبق خزافي. وغطيها بالفينيل الخاص للمايكروويف.

دليل إعادة التسخين الزوجية

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الحساء (مبرد)	٢ × ٢٥٠ جرام ٢ × ٣٥٠ جرام	٩٠٠ واط	٣٢/١-٤٢/١ ٥-٦	٢-٣	صبه في صحن خزفي بعمق وغطيه. وضع صحنا مباشرة على الصينية الدوّارة والآخر في الرف. حرّكها جيدا بعد إعادة التسخين.
الدجاجة الكاري والأرز (مبرد)	٢ × ٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٧-٨٢/١	٣	ضع وجبتين من كل مكونين مبردين على الصحنين الخزفيين. غطيهما بفيلم خاص بالمايكروويف. ضع صحنا منهما على الصينية الدوّارة والآخر على الرف.
الصحن المعدني (مبرد)	٢ × ٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٧٢/١-٩	٣	ضع وجبتين من ٢-٣ مكونات مبردة على الصحون الخزفية. وغطيها بفيلم خاص بالمايكروويف. ضع صحنا واحدا مباشرة على على الصينية الدوّارة والآخر على الرف.

CE2977N-5/BAY-02772B 19 3/30/04, 11:56 AM

AR

دليل إعادة تسخين طعام الطفل وحليبه

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
طعام الطفل (خضراوات + لحم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٢-٣	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطبخه بغطاء. حرّكه بعد الطبخ. وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم، حرّكه جيدا وافحص درجة حرارته بعناية.
عصيدة الطفل حبوب + حليب +فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢-٣	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطبخه بغطاء. حرّكه بعد الطبخ. وانتظر لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم، حرّكه جيدا وافحص درجة حرارته بع
حليب الطفل	١٠٠ مليلتر ٢٠٠ مليلتر	٣٠٠ واط	٣٠-٤٠ ثانية دقيقة حتى دقيقة و١٠ ثواني	٢-٣	حرّكه أو هزّه جيدا وصبه في زجاجة زجاجية بعد تطهيرها. ضعه في وسط الصينية الدوّارة. اطبخه بدون غطاء. هزّه جيدا وانتظر لمدة ٣ دقائق على الأقل قبل تقديمه، هزّه جيدا وافحص درجة حرارته بعناية.

إذابة الثلج

موجات المايكرو طريقة من أفضل الطرق لإذابة الثلج من الطعام المجمّد. تذيب موجات المايكرو الثلج من الطعام المجمّد لمدة قصيرة. هذا مفيد جدا في حالة حضور الضيوف غير المتوقعين.

الدجاج المجمّد لا بد من إذابة الثلج إذابة تامة قبل الطبخ. ازل أي شيء معدني مربوط بالدجاج واخرج الدجاج من أي تغليف من أجل تصريف الماء الناتجة عن إذابة الثلج.

ضع الطعام المجمّد في طبق بدون غطاء. قلّبه أثناء إذابة الثلج وصرف أي سائل واخرج أي جهاز داخلي مثل كبد وقلب بسرعة على قدر الإمكان.

افحص الطعام أحيانا للتأكد من انه لا ينضج.

اذا أصبحت أصغر قطعة أو أرق قطعة من الطعم المجمّدة دافئة، يمكنك حجبها بالرقاقة المعدنية من الالومنيوم أثناء إذابة الثلج.

اذا أصبحت أسطح الدجاج دافئة، اوقف إذابة الثلج من الدجاج واتركه لمدة ٢٠ دقيقة للانتظار قبل الاستمرار في إذابة الثلج.

اترك السمك، اللحم والدجاج للانتظار من أجل إذابة الثلج تماما. وقت الانتظار لإذابة الثلج التامة مختلف وفقا لكمية الطعام المجمّد. الرجاء مراجعة الجدول أدناه.

لمحة : الطعام المجمّد المسطح أفضل من الطعام السميك. والكمية الأقل تحتاج الى الوقت الأقل من الكميات الكبيرة. لا تنس هذه اللمحة أثناء إذابة الثلج من الطعام المجمّد.

من أجل إذابة الثلج من الطعام المجمّد في درجة حرارة تتراوح بين حوالي- ١٨°م و- ٢٠°م ، استفد الجدول التالي كدليل.

جميع الأطعمة المجمّدة لا بد من إذابة الثلج منها بواسطة استخدام مستوى الطاقة لإذابة الثلج (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
لحم البقرة المفرومة	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	٦-٧ ١٠-١٢ ٧-٨	١٥-٣٠	ضع اللحم على صحن خزافي مسطح. واحجب أطراف اللحم برقاقة الومنيومية. قلّبه بعد مرور نصف وقت الإذابة!
الدجاج قطع من الدجاج الدجاج الكامل	٥٠٠ جرام (قطعتين) ١٢٠٠ جرام	١٤-١٥ ٣٢-٣٤	١٥-٦٠	أولا، ضع قطع من الدجاج وتتجه أسطحه الى الأسفل، وضع الدجاج الكامل ويتجه صدره الى الأسفل في صحن خزفي مسطح. احجب أطراف أرق مثل الاجنحة والأطراف برقاقة المنيومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة.
السمك شرائح من السمك	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦-٧ ١١-١٣	١٠-٢٥	ضع السمك المجمّد في وسط صحن خزفي مسطح. رتّب الأجزاء الأرق تحت الأجزاء الأسمك. احجب الأطر اف الضيقة لشرائح من السمك وذيل السمك الكامل برقاقة المنيومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!
الفواكه ثمرات	٢٥٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	ابسط الفواكه في طبق زجاجي مستدير مسطح (بقطر كبير).
الخبز ارغفة من الخبز (٥٠ جرام لرغيف) خبز محمص/ سندويتش خبز ألماني (دقيق قمح + دقيق جاودار)	قطعتين ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	١-١٫١ ٢٫١-٣ ٤-٤٫١ ٧-٩	٥-٢٠	رتّب الأرغفة بالدائرة أو الخبز أفقيا على فوطة الطبخ في وسط الصينية الدوّارة. قلّبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!

CE2977N-5/BAY-02772B 20 3/30/04, 11:56 AM

AR

التشوية

عنصر التسخين للتشوية موجود تحت سقف التجويف للفرن. ويعمل أثناء إغلاب الباب وتدوير الصينية الدوّارة. وتدوير الصينية الدوّارة يزيد تحمير الطعام بشكل متساو أكثر. وتسخين الشواية مسبقا لمدة ٤ دقائق يساعد على تحمير الطعام بسرعة أكثر.

الأواني للتشوية :

لا بد من استخدام الأواني المضادة للالتهاب والأواني التي لا تشمل المعادن. لا تستخدم أي نوع من الأواني البلاستيكية لأنها قد تذوب.

الطعام المناسب للتشوية:

المفرومات ، اللحم ، الشرائح، الهمبورغية ، شرايح اللحم ، الأجزاء النحيلة من السمك ، السندويتشات وجميع الأنواع من الخبز مع الطبقة العلوية.

الملاحظات الهامة

كلما تستخدم وضعية التشوية ، تأكد من أن عنصر التسخين للتشوية موجود تحت السقف بوضعه الأفقي ولا يكون في الجدار الخلفي بوضعه العمودي.

يرجى تذكر أن الطعام لا بد من وضعه على الرف المرتفع ، باستثناء وجود التعليمات الأخرى الموصى بها.

المايكروويف + الشواية

وضعية الطبخ هذه تجمع الحرارة المشعة التي تنتج عن الشواية مع سرعة الطبخ بالمايكروويف. هذه تعمل فقط أثناء إغلاق الباب وتدوير الصينية الدوّارة. بفضل تدوير الصينية الدوّارة ، يجري تحمير الطعام بشكل متساو. وتستخدم ثلاث وضعيات الطبخ في هذا الموديل : ٦٠٠ واط + الشواية ، ٤٥٠ واط + الشواية و ٣٠٠ واط + الشواية.

الإناء للطبخ بطاقة المايكروويف + الشواية

يرجى استخدام الإناء الذي يمكن مرور طاقة المايكروويف به . ولا بد من أن الإناء مقاوم للالتهام.

لا تستخدم الإناء المعدني في وضعية الطبخ الجمعي. لا تستخدم أي نوع من الآنواني البلاستيكية ، لأنها قد تذوب.

الطعام المناسب للطبخ بطاقة المايكروويف + الشواية :

الطعام المناسب للطبخ في وضعية الطبخ الجمعي يشمل جميع الأنواع من الأطعمة المطبوخة التي تحتاج الى إعادة التسخين والتحمير (على سبيل المثال، الفطيرة المخبوزة) ، الى جانب الأطعمة التي تحتاج الى مدة قصيرة لحمير السطح الأعلى للطعام. كما يمكنك استخدام هذه الوضعية لطبخ الطعام السميك الذي يستفيد من التحمير والترقيق للسطح الأعلى (على سبيل المثال ، قطع الدجاج ، في هذه الحالة قلبها عند مرور وقت الطبخ أثناء الطبخ.) يرجى مراجعة جدول التشوية لمزيد من التفاصيل.

الملاحظات الهامة:

كلما استخدمت وضعية الطبخ الجمعي (المايكروويف + الشواية) ، تأكد من أن عنصر تسخين الشواية يكون تحت السقف بوضعه الأفقي ولا يكون في الجدار الخلفي بوضعه العمودي. ولا بد من وضع الطعام على الرف المرتفع، باستثناء وجود التعليمات الأخرى الموصى بها. ولا بد من وضعه مباشرا على الصينية الدوّارة. يرجى مراجعة التعليمات المبينة في الجدول التالي.

لا بد من تقليب الطعام ، في حالة أنك تريد تحمير كلي الجانبين.

دليل التشوية للأطعمة المجمدة

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل أساسي للتشوية.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	التعليمات
أرغفة الخبز (٥٠ جرام لكل قطعة)	٢ قطع ٤ قطع	المايكروويف + الشواية	٣٠٠ واط + شواية ١½–٢ ٢½–٣	الشواية فقط ٢–٣ ٢–٣	رتّب الأرغفة بالدائرة ويتجه الأسفل الى الصينية الدوارة مباشرا. قم بتشوية الوجه الثاني من الأرغفة التي تريد تحميرها. انتظر لمدة ٢–٥ دقائق.
الباغيتيه/ خبز الثوم	٢٠٠–٢٥٠ جرام (١ قطعة)	المايكروويف + الشواية	٣٠٠ واط + شواية ٣½–٤	الشواية فقط ٢–٣	ضع الباغيته المجمدة بشكل قطري على ورقة التخبيز على الرف. بعد تشويتها انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
الغراتين (خضراوات أو البطاطس)	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط+ الشواية	١٣–١٥	–	ضع الغراتين المجمد في طحن صغير من زجاج البايريكس وضع الصحن على الرف. بعد الطبخ، انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
الفطيرة كانيلوني، معكرونة، لازاني)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط+ الشواية	١٤–١٦	–	ضع الفطيرة المجمدة في صحن مسطح صغير مستطيل من من زجاج البايريكس . ضع الصحن على الصينية الدوّارة مباشرا. بعد الطبخ انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
غراتين السمك	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط+ الشواية	١٦–١٨	–	ضع غراتين السمك المجمد في صحن مسطح صغير مستطيل من زجاج البايريكس. ضع الصحن على الصينية الدوّارة مباشرة. بعد الطبخ انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.

CE2977N-5/BAY-02772B 21 3/30/04, 11:56 AM

AR

دليل التشوية للأطعمة الطازجة

سخّن الشواية مسبقا بوظيفة التشوية لمدة ٤ دقائق.
استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل أساسي للتشوية.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	التعليمات
شرايح الخبز	٤ قطع (٢٥ جرام لكل شريحة)	الشواية فقط	٣٫٢/١–٤٫٢/١	٣–٤	ضع شرايح الخبز جنبا الى جنب على الرف.
ارغفة الخبز (تم تخبيزها سابقا)	٢–٤ قطع	الشواية فقط	٢٫٢/١–٣٫٢/١	١٫٢/١–٢٫٢/١	ضع أرغفة الخبز أولا بتوجه السطح الأسفل الى الفوق بالدائرة على الصينية الدوّارة مباشرا.
الطماطم المشواة	٢٠٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ واط+ الشواية	٣٫٢/١–٤٫٢/١ ٥–٦	–	اقطع الطماطم بأنصافها. ضع بعض الجبن على الأعلى. رتّبها بالدائرة في صحن مسطح من زجاج البايريكس. ضعه على الرف.
خبز بطماطم وجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ واط+ الشواية	٤–٥	–	حمّر شرائح الخبز أولا. ضع شرائح الخبز مع الطبقة المزينة على الرف. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
خبز هاواي (أناناس، شريحة لحم، شرائح الجبن)	قطعتان (٣٠٠ جرام) ٤ قطع (٦٠٠ جرام)	٤٥٠ واط+ الشواية	٣٫٢/١–٤٫٢/١ ٦–٧	–	حمّر شرائح الخبز أولا. ضع شرائح الخبز مع الطبقة المزينة على الرف. ضع قطعتين في الوضع المتقابل على الرف مباشرا. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
الطماطم المخبوزة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ واط+ الشواية	٤٫٢/١–٥٫٢/١ ٦٫٢/١–٧٫٢/١	–	اقطع الطماطم بأنصافها. ضعها على الرف بالدائرة وتتجه الوجوه المقطوعة الى الشواية.
غراتين الطماطم/ الخضراوات (مبردة)	٥٠٠ جرام	٤٥٠ واط+ الشواية	٩–١١	–	ضع الغراتين الطازج في صحن صغير من زجاج البايريكس. ضع الصحن على الرف. بعد الطبخ انتظر لمدة ٢ –٣ دقائق.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	التعليمات
قطع الدجاجة	٤٥٠جرام (قطعتان) ٦٥٠ جرام (٢–٣ قطع) ٨٥٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ واط+ الشواية	٨–٧ ٩–١٠ ١١–١٢	٧–٨ ٨–٩ ٩–١٠	امسح قطع الدجاجة بالزيت والتوابل. ضعها بالدائرة وتتجه العضام الى الوسط. لا تضع قطعة واحدة من الدجاجة في وسط الرف. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
تشوية الدجاج	٩٠٠ جرام ١١٠٠ جرام	٤٥٠ واط+ الشواية	١٠–١٢ ١٢–١٤	٩–١١ ١١–١٣	امسح الدجاجة بالزيت والتوابل. ضع الدجاجة أولا ويتجه الصدر الى الأعلى على الصينية الدوّارة مباشرا . انتظر لمدة ٥ دقائق بعد التشوية.
مفروم الحمل (متوسط)	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	التشوية فقط	١٠–١٢	٨–٩	امسح مفروم الحمل بالزيت والتوابل. وضعها بالدائرة على الرف. بعد التشوية ، انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.

دليل التشوية للأطعمة الطازجة

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	التعليمات
شرائح اللحم	٢٥٠ جرام (قطعتان) ٥٠٠ جرام (٤ قطع)	الميكروويف + الشواية	(٣٠٠ واط+ (الشواية) ٦–٧ ٨–١٠	(الشواية) فقط ٥–٦ ٧–٨	امسح شرائح اللحم بالزيت والتوابل. ضعها بالدائرة على الرف. بعد التشوية، انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
تشوية السمك	٤٥٠ جرام ٦٠٠ جرام	٣٠٠ واط+ الشواية	٦–٧ ٧–٨	٧–٨ ٨–٩	امسح السمك الكامل بالزيت والعشب العطرية والتوابل. ضع السمك جنبا الى جنب (الرأس الى الذيل) على الرف.
خبز التفاح	تفاحتان (٤٠٠ جرام) ٤ تفاحات (٨٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٦–٧ ١٠–١٢	–	اثقب التفاحات واملؤهما بالزبيب والمربى. ضع بعض شرائح الجوز على الأعلى. ضع التفاحات في صحن مسطح من زجاج البايريكس. ضع الصحن على الصينية الدوّارة مباشرا.

CE2977N-5/BAY-02772B 22 3/30/04, 11:56 AM

دليل الطبخ (متابع)

اللمحات الخاصة

إذابة الزبدة
ضع ٥٠ جرام من الزبدة في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٣٠- ٤٠ ثانية على طاقة ٩٠٠ واط، حتى تذاب الزبدة.

إذابة الشوكولات
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولات في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٣-٥ دقائق على طاقة ٤٥٠ واط، حتى تذاب الشوكولات.
حرّك مرة أو مرتين أثناء إذابتها. استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

إذابة العسل المتبلور
ضع ٢٠ جرام من العسل المتبلور في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية على طاقة ٣٠٠ واط، حتى يذاب العسل.

إذابة الغراتين
ضع صفائح الغراتين المجففة (١٠ جرام) في الهواء البارد لمدة ٥ دقائق .
ضع الغراتين الذي تم التصريف منه في وعاء صغير من زجاج البيراكس.
سخّنها لمدة دقيقة واحدة على طاقة ٣٠٠ واط. حرّكها بعد الإذابة.

الطبخ بالطلاء/الايسكريم (بالنسبة للكعكة والجيتياوكس)
امزج الطلاء الجاهز (حوالي ١٤ جرام) مع ٤٠ سكر و ٢٥٠ مليلتر من الماء البارد.
اطبخها بدون غطاء في وعاء من زجاج البيراكس لمدة ٣٠/١- ٤٠/١ دقائق على طاقة ٩٠٠ واط، حتى يصبح الطلاء/الايسكريم شفافا. حركها مرتين أثناء الطبخ.

طبخ المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الواكه (على سبيل المثال الفراولة المزيجة) في وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس بغطاء. اضف ٣٠٠ جرام من السكر وحرّكها جيدا.
اطبخها لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام ٩٠٠ واط.
حرّك عدة مرات أثناء الطبخ. انقلها الى زجاجات المربى الصغيرة مباشرة بالمغطاء الملولب. انتظر لمدة ٥ دقائق قبل التغطية.

طبخ البودنغ
امزج المسحوق للبودنغ بالسكر والحليب(٥٠٠ مليلتر) تبعا لتعليمات المنتج وحرّكه جيدا. استخدم وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس مغ غطاء. اطبخه بغطاء لمدة ٦٠/١-٧٠/١ دقائق على طاقة ٩٠٠ واط. حرّكه عدة مرات جيدا أثناء الطبخ.

تحمير الشرائح من اللوزة
ابسط ٣٠ جرام من شرائح من اللوزة متساويا على صحن خزفي متوسط الحجم.
حرّكها عدة مرات أثناء ٣٠/١-٤٠/١ دقائق من التحمير على طاقة ٦٠٠ واط. انتظر لمدة ٢-٣ دقائق في الفرن. استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

تنظيف فرن المايكروويف

لا بد من تنظيف الأجزاء التالية من فرن المايكروويف لمنع الشحم وجسيمات الطعام من بقائها:

- *الأسطح الداخلية والخارجية لفرن المايكروويف*
- *الباب وأختام الباب*
- *الصينية الدوّارة وحلقة بالعجلات*

☚ تأكد دائما من أن أختام الباب نظيفة والباب مغلق بإحكام.

☚ الفشل في صيانة الفرن بحالته النظيفة قد يؤدي الى تشويه الأسطح الذي قد تؤثر بجهاز الفرن وقد يؤدي الى إحداث خظر كبير.

١. نظّف الأسطح الخارجية بقطعة من القماش الناعم مع الماء الصابوني الدافئ. اشطفها وجفّفها.

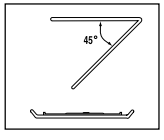
٢. امسح أي بقعة أو وسخ على الأسطح الداخلية أو حلقة الملف بقطعة من القماش مع الصابون. واشطفها وجفّفها.

٣. لإزالة جسيمات الطعام المتصلبة وإزالة الروائح الكريهة، ضع كوبا من عصير الليمون الرقيق على الصحن الزجاجي وسخّنه لمدة عشر دقائق على أقصى طاقة .

٤. اغسل الأواني الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف كلما كنت في الحاجة اليه.

✉ لا تصب الماء في فتحات الفرن. لا تستخدم أي مادة كاشطة أو محلولات كيمائية أبدا. خذ عناية خاصة عند تنظيف أختام الباب لضمان عدم وجود جسيمات من الطعام:
- متراكمة
- تمنع الباب من إغلابه كما ينبغي

✉ نظّف تجويف فرن المايكروويف حالا بعد كل مرة من الاستخدام بسائل غسيل ناعم، ولكن انتظر حتى يبرد فرن المايكروويف قبل تنظيفه من أجل تجنب خطر.



عند تنظيف الجزء الأعلى من التجويف، من السهولة تقليب السخان الى الأسفل بزاوية ٤٥° وتنظيفه.

CE2977N-5/BAY-02772B 23 3/30/04, 11:56 AM

حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه

لا بد من اعتبار بعض التحذيرات البسيطة عند حفظ فرن المايكروويف وطلب إصلاحه.

لا بد من استخدام الفرن في حالة حدوث ضرر في الباب أو أختام الباب:

- المفصلة المنكسرة
- الأختام المفسدة
- هيكل الفرن الملتوي أو المشوه

لا بد من إصلاح فرن المايكروويف من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف فقط .

☚ لا تسحب هيكل فرن المايكروويف الخارجي من الفرن أبدا. اذا حدث خلل في الفرن واحتجت الى طلب الخدمات للفرن أو كان عندك شكوك في حالة الفرن:
• اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري
• اتصل بأقرب مركز للخدمات بعد الشراء.

✉ اذا إردت حفظ الفرن مؤقتا، اختر مكانا جافا خاليا من الغبار.
السبب: الغبار والرطوبة قد تؤدي الى إحداث مشكلة في الأجزاء العاملة في الفرن.

✉ فرن المايكروويف هذا غير مصمم للأغراض التجارية.

المواصفات الفنية

شركة سامسونج تسعى الى تحسين المنتجات في جميع الأوقات. التصاميم والمواصفات وتعليمات المالك هذه عرضة للتغيير بدون إشعار.

الموديل	CE2977N/CE2977NT
مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة المايكروويف الشواية وضعية الطبخ الجمعي	 ١٤٠٠ واط ١٣٠٠ واط ٢٧٠٠ واط
طاقة الخروج	١٠٠٠ واط/٩٠٠ واط-٦مستويات (IEC-705)
التردد للتشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
المغنطرون	(٣١) OM75P
طريقة التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (عرض×ارتفاع×عمق) الخارجية تجويف الفرن	 ٥١٧ × ٢٩٧ × ٤٢٤ ملم ٣٣٦ × ٢٤١ × ٣٤٩ ملم
السعة	٢٨ لتر
الوزن الصافي	 ١٦ كجم تقريبا

SAMSUNG ELECTRONICS